



## **TERRINE DE POULET AUX TOMATES CONFITES**

pour 8 personnes

**1 kg blancs poulet - 300g foies volaille - 10cl crème - 2 oeufs - 6 tomates confites à l'huile d'olive - 1 bqt de basilic - 1 bqt de persil plat - 2 càs cognac - 25g beurre - sel - poivre blanc -**

**Couper les blancs de poulet en morceaux. Passer au mixeur avec la crème et les oeufs. Assaisonner de sel et de poivre blanc.**

**Faire raidir les foies de volaille 1 min. à la poêle dans le beurre chaud. Saler et poivrer. Réserver. Jeter le beurre de cuisson. Déglacer la poêle avec le cognac. L'ajouter à la farce.**

**Préchauffer le four 180° (th.6). Couper les tomates confites en petits dés. Ciseler les fines herbes.**

**Etaler une couche de farce dans une terrine. Ajouter 1/3 de tomates confites, 1/3 de foies, fines herbes. Continuer à remplir la terrine en alternant farce, foies de volaille, tomates confites et fines herbes. Terminer par une couche de farce.**

**Taper la terrine sur le plan de travail pour bien tasser le tout. Couvrir. Faire cuire au bain-marie 1h15.**

**Après refroidissement, laisser reposer au frais 24h au réfrigérateur avant de servir.**

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr